

Moduli | Italia Alimentari S.p.A. | Allegati ST | Schede Prodotti: SNACK

ST-00-23-I-01-0165306-01

Scheda Prodotto: RANGER 170GR

Revisione 02 del 11/04/2022 Pag. 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO						
Marchio	Denominazione commerciale	Codice	Peso	EAN		
SPANINO	RANGER	0165306	170g 🖰	8019611001186		

Stabilimento di produzione	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L
Stabilimento di confezionamento	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L

Denominazione legale	Pane ciabatta farcito con speck, formaggio edamer e salsa ai funghi					
Descrizione prodotto	Pane farcito con Speck, formaggio edamer e salsa ai funghi, confezionato in					
	vaschetta termoformata trasparente e etichettata con veste grafica frontale					
Ingredienti	Ingrediente	Percentuale	Composizione			
	Pane tipo "0"		farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale,			
			lievito, destrosio, farina di CEREALI maltati,			
			agente di trattamento della farina: E300			
	Speck	15 %	carne suina, sale, destrosio, spezie, aromi			
			naturali, conservanti: E250, E251			
	Formaggio	15 %	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio			
	edamer		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	Salsa ai funghi	12 %	maionese (olio di semi di girasole, acqua,			
			UOVA pastorizzate, aceto di vino, zucchero,			
			amido modificato di mais, sale, addensanti:			
			E412, E415; acidificante: E270; conservante:			
			E200), funghi champignon affettati 35% (funghi			
			champignon coltivati (Agaricus bisporus),			
			acqua, amido di riso, sale, antiossidante: E300,			
NA dalish di agnosmoniana	Duadatta saufa		correttore di acidità: E270, E330))			
Modalità di conservazione	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in frigorifero tra 0 / +4°C. Aprire qualche minuto prima dell'utilizzo.					
	Consumare entro 24 ore dopo l'apertura della confezione mantenendo il prodotto refrigerato tra 0 / +4°C.					
Istruzioni d'uso	Nel fornetto: 3/4 minuti, a fornetto già caldo (200°C) avendo cura di girare il					
isti uzioiii u uso	prodotto a metà cottura;					
	Sulla piastra: 2/3 minuti, a piastra calda (200°C) avendo cura di girare il					
	prodotto a meta		plastia calda (200 c/ avendo cala di gliale il			
TMC	45 giorni					
TMC	30 giorni					
(minimo garantito alla consegna)	55 8.5.111					

Rev.	Natura Modifiche		
02	Aggiornamento		
	Preparazione	Approvazione	Distribuzione
ВІ	ETTINELLI CHIARA		



Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)

Moduli | Italia Alimentari S.p.A. | Allegati ST | Schede Prodotti: SNACK

ST-00-23-I-01-0165306-01

RANGER 170g

Revisione 02 del 11/04/2022 Pag. 2 di 3

Consumatore finale Consumatore Consu									
Collettività Lavorazione industriale Caratteristiche di prodotto Halal Kosher Gluten Free (AIC) CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE Confezionamento primario Tipologia Film trasparente con barriera all'ossigeno termoformato, saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni // Pezzi 8 pezzi per cartone Pallettizazione Pallettizazione Pezzi 8 pezzi per cartone Pezzi 8 4 cartoni per pallet Disposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet Pisposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet Caratteristiche fisico- organolettiche (valori medi) Pezzi 1 pezzo per confezione // Colore tipico dei singoli ingredienti Assenza di colori anomali Odore Tipico, gradevole Sapore ben bilinciato tra i vari ingredienti Assenza di sapori anomali Caratteristiche microbiologiche¹ (valori medi) Parametri microbiologici E.coli β-glucuronidasi pos. 5 x 10³ UFC/g ISO 16649-2 Stafilococchi coag. positivi 10² UFC/g ISO 165213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579		Consumatore f	Consumatore finale						
Lavorazione industriale	d'uso	Consumatore f	Consumatore finale previo frazionamer						
Caratteristiche di prodotto Halal		Collettività			\boxtimes				
Hala		Lavorazione ind	avorazione industriale						
Hala	Carattoristisho	Piologico							
Kosher Gluten Free (AIC) CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE									
Gluten Free (AIC)	ai prodotto								
Confezionamento primario Tipologia Film trasparente con barriera all'ossigeno termoformato, saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni Junghezza 20cm Confezionamento secondario Tipologia Cartone Dimensioni // Pezzi 8 pezzi per cartone Pallettizazione Tipologia EPAL Pezzi 84 cartoni per pallet Pezzi 84 cartoni per pallet Disposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet Caratteristiche fisico-organolettiche (valori medi) Forma pane ciabatta rettangolare // // Pezzi 1 pezzo per confezione // // Pezzi 1 pezzo per confezione // // Colore tipico dei singoli ingredienti Assenza di colori anomali Odore Tipico, gradevole Assenza di odori anomali Caratteristiche microbiologiche (valori medi) Facoli β-glucuronidasi pos. ≤ 5 x 10³ UFC/g ISO 16649-2 Stafilococchi coag. positivi < 10³ UFC/g ISO 6888-1 Anaerobi solfito riduttori < 10² UFC/g ISO 15213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579			IC)						
Tipologia Film trasparente con barriera all'ossigeno termoformato, saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni Ilunghezza 20cm		Giuten Free (A	ic)						
Saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni lunghezza 20cm	CONFEZIONAMI	NTO / PALLETT	IZZAZIONE						
CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni lunghezza 20cm	Confezionamen	to primario	Tipologia	Film	trasparent	e con bar	riera all'os	sigeno termoformato,	
Oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni lunghezza 20cm				salda	ito a caldo	con il filn	n superiore	e. In accordo con i Reg.	
Alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) Dimensioni lunghezza 20cm				CE N	°10/2011 e	1935/20	04 concer	nenti i materiali ed	
Dimensioni Lunghezza 20cm				ogge	tti destina	ti a venire	e in contat	to con i prodotti	
Confezionamento secondario Tipologia Cartone Pallettizazione Tipologia EPAL Pezzi 84 cartoni per pallet Disposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet Caratteristiche fisico-				alime	entari. Con	fezionato	in Atmosf	era protettiva (ATP)	
Dimensioni		Dimensioni		lungl	lunghezza 20cm				
Pezzi 8 pezzi per cartone Tipologia EPAL Pezzi 84 cartoni per pallet Disposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet Caratteristiche fisico- organolettiche (valori medi) Pezzi Stafilococchi coag. positivi Assente in 25 g ISO 6579 Tipologia EPAL Pezzi 84 cartoni per pallet Criterio di accettabilità Criterio di accettabilità (riterio di accettabilità Criterio di accettabilità (riterio di accettabilità	Confezionamen	to secondario	Tipologia	Carto	Cartone				
Tipologia EPAL Pezzi 84 cartoni per pallet			Dimensioni	//					
Pezzi 84 cartoni per pallet	Pezzi		Pezzi	8 pez	zzi per cart	one			
Disposizione 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet	Pallettizazione								
Caratteristiche fisico- organolettiche (valori medi)ParametroStandardCriterio di accettabilità(valori medi)Formapane ciabatta rettangolare//Peso170g//Pezzi1 pezzo per confezione//Coloretipico dei singoli ingredientiAssenza di colori anomaliOdoreTipico, gradevoleAssenza di odori anomaliSaporeben bilnciato tra i vari ingredientiAssenza di sapori anomaliCaratteristiche microbiologiche (valori medi)E.coli β-glucuronidasi pos.≤ 5 x 10³ UFC/gISO 16649-2Stafilococchi coag. positivi< 10³ UFC/gISO 6888-1Anaerobi solfito riduttori< 10² UFC/gISO 15213Salmonella spp.Assente in 25 gISO 6579			Pezzi	' '					
Forma pane ciabatta rettangolare // Dimensione // Peso 170g // Pezzi 1 pezzo per confezione // Colore tipico dei singoli ingredienti Assenza di colori anomali Odore Tipico, gradevole Assenza di odori anomali Sapore ben bilnciato tra i vari ingredienti Assenza di sapori anomali Caratteristiche microbiologiche¹ (valori medi) Forma pane ciabatta rettangolare // Peso 170g // Peso 170g // Pezzi 1 pezzo per confezione // Colore tipico dei singoli ingredienti Assenza di colori anomali Assenza di odori anomali Assenza di sapori anomali E.coli β-glucuronidasi pos. ≤ 5 x 10³ UFC/g ISO 16649-2 Stafilococchi coag. positivi < 10³ UFC/g ISO 6888-1 Anaerobi solfito riduttori < 10² UFC/g ISO 15213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579	Disposizione		Disposizione	12 ca	artoni per s	strato, 7 s	trati per p	allet	
Organolettiche (valori medi) Parametri microbiologici Limite // Caratteristiche microbiologiche¹ (valori medi) Parametri microbiologici Limite Metodo di riferimento Caratteristiche microbiologiche¹ (valori medi) Parametri microbiologici Limite Metodo di riferimento Stafilococchi coag. positivi < 10³ UFC/g ISO 16649-2 Stafilococchi coag. positivi < 10³ UFC/g ISO 6888-1 Anaerobi solfito riduttori < 10² UFC/g ISO 15213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579	Caratteristiche	Parametro	Parametro Standard			Criterio di accettabilità			
Organolettiche (valori medi)Dimensione//Peso170g//Pezzi1 pezzo per confezione//Coloretipico dei singoli ingredientiAssenza di colori anomaliOdoreTipico, gradevoleAssenza di odori anomaliSaporeben bilnciato tra i vari ingredientiAssenza di sapori anomaliCaratteristiche microbiologiche¹ (valori medi)Parametri microbiologici E.coli β-glucuronidasi pos.Limite Stafilococchi coag. positivi Caratteristiche Stafilococchi coag. positivi Anaerobi solfito riduttori Salmonella spp.Metodo di riferimento Limite Salmonella spp.	fisico-	Forma	pane ciabatt	a retta	ngolare	//			
Peso170gPezzi1 pezzo per confezione//Coloretipico dei singoli ingredientiAssenza di colori anomaliOdoreTipico, gradevoleAssenza di odori anomaliSaporeben bilnciato tra i vari ingredientiAssenza di sapori anomaliCaratteristiche microbiologiche¹ (valori medi)Parametri microbiologiciLimiteMetodo di riferimentoE. coli β-glucuronidasi pos. $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 16649-2Stafilococchi coag. positivi $< 10^3$ UFC/gISO 6888-1Anaerobi solfito riduttori $< 10^2$ UFC/gISO 15213Salmonella spp.Assente in 25 gISO 6579	_	Dimensione							
Coloretipico dei singoli ingredientiAssenza di colori anomaliOdoreTipico, gradevoleAssenza di odori anomaliSaporeben bilnciato tra i vari ingredientiAssenza di sapori anomaliCaratteristiche microbiologiciLimiteMetodo di riferimentomicrobiologiche (valori medi) $E.coli$ β-glucuronidasi pos. $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 16649-2Stafilococchi coag. positivi $< 10^3$ UFC/gISO 6888-1Anaerobi solfito riduttori $< 10^2$ UFC/gISO 15213Salmonella spp.Assente in 25 gISO 6579	(valori medi)	Peso	170g				//		
OdoreTipico, gradevoleAssenza di odori anomaliSaporeben bilnciato tra i vari ingredientiAssenza di sapori anomaliCaratteristiche microbiologiciLimiteMetodo di riferimento $(valori medi)$ $E.coli$ β-glucuronidasi pos. $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 16649-2 $Stafilococchi coag.$ positivi $< 10^3$ UFC/gISO 6888-1Anaerobi solfito riduttori $< 10^2$ UFC/gISO 15213 $Salmonella spp.$ Assente in 25 gISO 6579		Pezzi	1 pezzo per o	confezione		//			
Caratteristiche microbiologiche (valori medi)Parametri microbiologiciLimiteMetodo di riferimento $(valori medi)$ $E.coli$ β-glucuronidasi pos. $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 16649-2 $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 6888-1 $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 15213 $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 15213 $\leq 5 \times 10^3$ UFC/gISO 6579		Colore	tipico dei sin	goli ingredienti		Assenza di colori anomali			
Caratteristiche microbiologiche (valori medi)Parametri microbiologici E.coli β-glucuronidasi pos. Stafilococchi coag. positivi Anaerobi solfito riduttoriLimite $\le 5 \times 10^3$ UFC/g $< 10^3$ UFC/gMetodo di riferimento ISO 16649-2Stafilococchi coag. positivi Anaerobi solfito riduttori Salmonella spp. $< 10^3$ UFC/gISO 6888-1Salmonella spp.Assente in 25 gISO 6579		Odore Tipico, grad		evole		Assenza di odori anomali			
microbiologiche¹ (valori medi)E.coli β-glucuronidasi pos. $\leq 5 \times 10^3 \text{ UFC/g}$ ISO 16649-2Stafilococchi coag. positivi Anaerobi solfito riduttori $< 10^3 \text{ UFC/g}$ ISO 6888-1Salmonella spp.Assente in 25 gISO 6579				tra i vari ingredienti		Assenza di sapori anomali			
(valori medi) Stafilococchi coag. positivi < 10³ UFC/g ISO 6888-1 Anaerobi solfito riduttori < 10² UFC/g ISO 15213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579	Caratteristiche	Parametri m		Limite			Metodo di riferimento		
Anaerobi solfito riduttori < 10² UFC/g ISO 15213 Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579	microbiologiche				≤ 5 x 10 ³ UFC/g			ISO 16649-2	
Salmonella spp. Assente in 25 g ISO 6579	(valori medi)	Stafilococchi coag. positivi						ISO 6888-1	
					< 10 ² UFC	< 10 ² UFC/g		ISO 15213	
Listeria monocytogenes Nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		Salmonella spp.			Assente i	n 25 g		ISO 6579	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Listeria monocytogenes			Nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.			/2005 e s.m.i.	

¹ Valori di riferimento nel periodo di conservabilità del prodotto



Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)

Moduli | Italia Alimentari S.p.A. | Allegati ST | Schede Prodotti: SNACK

ST-00-23-I-01-0165306-01

RANGER 170g

Revisione 02 del 11/04/2022 Pag. 3 di 3

Informazioni	per 100g di prod	dotto ²		per porzione	170	g	AR per porzione ³
Nutrizionali	Energia	1157	kJ		1967	kJ	23%
(valori medi)		276	Kcal		469	Kcal	23%
	Grassi	11,0	g		18,7	g	27%
	di cui saturi	3,9	g		6,6	g	33%
	Carboidrati	30,0	g		51,0	g	20%
	di cui zuccheri	1,4	g		2,4	g	3%
	Fibre	2,4	g		4,1	g	-
	Proteine	13,0	g		22,1	g	44%
	Sale	1,40	g		2,38	g	40%

Allergeni	Presente nel	Presente in Cross
(All. II, Reg. UE 1169/2011)	prodotto	Contamination
Cereali contenenti glutine*	Sì	//
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì	//
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Sì	//
Frutta a guscio e i loro prodotti**	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti***	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	Sì
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
* - grano segale orzo guena farro kamut o i loro cenni ihridati e prodotti der	ivati	•

^{* -} grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

ALLERGENI (in etichetta)

Può contenere SOIA, SEDANO, SENAPE, SEMI di SESAMO, LUPINI

CLAIM (in etichetta)

//

OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano
	etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE
	n.1830/2003).

_

^{** -} mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)

^{*** -} in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale

² In conformità alle "Linee guida della Commissione Europea per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" – dicembre 2012

³ Assunzioni di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (adulti) – Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ/2000 kcal; grassi 70g; acidi grassi saturi 20g; carboidrati 260g; zuccheri 90g; proteine 50g; sale 6g.